70e Année. T. 140. N° 31 2 Aout 1953

LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs.»

Henri Baudrillart Membre de l'institut — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p 270

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
1 AUG 1953

Direction et Administration: 1bis, rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture, de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis et des Ecoles régionales d'Agriculture,

de Membres du Personnel de Stations de l'Institut national de la Recherche agronomique ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne,

et avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1 BIS, RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. M2 59-76

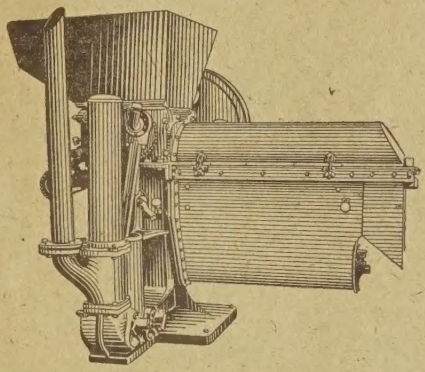
C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves

Agence à

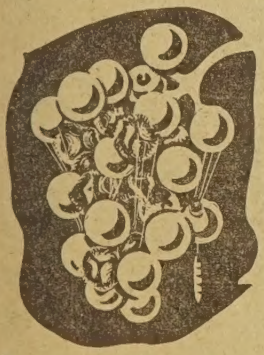
Béziers
Alger
Oran
Tunis
Buenos-Ayres
Santiago
Le Cap
etc...



Foulograppe " COQ " permettant à volonté l'égrappage et le non égrappage

Envoi gratuit **de tous catalogues**

renseignements **et devis**



Contre les VERS de la GRAPPE à toutes les générations

Gesarol

récoltes saines
rendements plus élevés.

52

TONOL

DÉPIQUE DÉROUGIT, DÉSINFECTE LES FUTS

S.A.F.A.C. 177, rue de Courcelles
Distribué par S.O.C.P.E.
6, rue Saulnier - PARIS (9e)

Réussi ce vin !..
Brillant parfait
Conservation certaine
Acidité volatile faible
AVEC
SULFO
PHOSPHATE
HUBERT
LA LITTORALE
BÉZIERS

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

Edouard Nègre. — L'Intérêt des producteurs (suite). 53
G. B. — Echaudage après floraison. 58
L. Levadoux et **R. Dion**. — Rivalité des labours et des vignobles. . . . 61
M. Biron. — Le gaz sulfureux. 67
J.-P. Vidal. — Lutte contre l'altise et réflexions sur la lutte contre le mildiou en 1952 *(suite)*. 69
J. Vercier. — Un choix parmi les meilleurs de nos fruits ; Reinette du Canada. 76
Partie officielle. — La loi du 11 juillet 1953 portant redressement économique et financier. — Décret du 11 juillet 1953 portant fixation des nouveaux tarifs du droit de consommation aux alcools. . . . 74
Bibliographie.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

L'INTÉRÊT DES PRODUCTEURS

Avoir de bons vinificateurs
Leur donner les moyens utiles

(suite)

Frais de vinification d'un hectolitre de vin dans les Caves coopératives méridionales.

D'après un tableau établi pour 12 caves coopératives méridionales par M. Minet à l'Institut Coopératif du Vin et relatif à la récolte 1949, les frais paraissaient varier à cette date :

de 78 fr. 35 à 510 fr. par hl. ; moyenne : 169,32.

Cependant, en mettant à part les cas aberrants : 292.06 ; 475.61 et 510.04, moyenne : 439 fr. qui correspondent à des caves de 8 à 10.000 hl. de capacité seulement et n'ayant fait que

55 ; 70 et 55 hl. de vin pour 100 de capacité ;

les autres cas s'étagent de 78 fr. 35 à 212 fr. 10 par hl. ; moyenne : 136 fr./hl.

Ils correspondent à des caves de 12.000 à 47.000 hl. ayant rempli les 58 et 92 % de leur cuverie.

Les facteurs influant le plus, d'après ce tableau sur le prix de revient du vin dans ce qui a trait au travail à la cave sont :

1° Les frais généraux : de 38 fr. par hl. à 147 fr. par hl., surtout l'amortissement des immeubles, particulièrement important dans les caves récentes et les appointements du gérant.

Ils dépendent :

— du volume de cuverie ;
— de la proportion de cuverie remplie ;
— de la date de construction (effet sur l'amortissement par hl.).

Ils comprennent :

Appointements du Gérant	Honoraires du comptable
Assurance incendie	Impôts et Régie
Frais de bureau	Cotisations et Dons
Entretien des immeubles	Amortissement des immeubles

Frais divers .

2° Les frais d'ordre financier : 1 fr. 20 à 300 fr. 04 qui dépendent surtout de la date de construction.

Ils comprennent :

Intérêts sur emprunts ;
Frais de Banque.

Si l'on considère maintenant le chapitre « fabrication et surveillance du vin » qui comporte :

Main-d'œuvre vendanges, entretien et manipulations diverses
Honoraires du chimiste-vinificateur

Force motrice et éclairage	Produits œnologiques
Transports divers	Assurances accidents
Ass. Soc. et Alloc. familiales	Approvisionnements divers
Entretien du matériel	Amortissement du matériel
Eau	

on voit qu'il entre pour :
51 fr. 50 à 136 fr. 35 dans le prix de revient de l'hl. de vin. Moyenne 74 fr. 80 par hl.

Influent le plus

— l'amortissement du matériel de 0 fr. 70 (cave de 1938) à 109 fr. 20 dans une cave récente (1948). Moyenne 24 fr. 88.
— l'entretien du matériel (renouvelé ou non, récemment) de 1 fr. 92 (cave de 1938), à 42 fr. 55. Moyenne 8 fr. 80.
— La main d'œuvre : de 6 fr. (cave de 1941) à 38 fr. (cave de 1938). Moyenne 23 fr.

Parmi les postes influant bien moins, il faut citer :

— les produits œnologiques (employés au traitement du matériel, des vendanges et des vins) de 6 fr. par hl. à 16 fr. 76 par hl. Moyenne 8 fr. 89.
— les honoraires du chimiste-vinificateur et les frais d'analyse ; de 2 fr. 95 à 6 fr. 04 par hl. Moyenne 4 fr. 38 par hl.

Les produits œnologiques pour la vinification proprement dite comprennent :

— l'SO^2 : de 2 fr. 30 à 5 fr. 80 par hl.
— Les levures : de 0 fr. 55 à 2 fr. par hl.

Total, en tenant compte de ce que pratiquement les dépenses d'anhydride sulfureux et de levures ne se montrent pas proportionnelles :

de 3 fr. 60 à 7 fr. 70 par hl.

Les frais :
a) pour 100 de frais de fabrication et surveillance des vins ;
b) pour 100 de frais totaux faits à la cave varient de :

	a	*b*
Produits œnologiques de vinification	de 3,5 à 7	de 1,2 à 6,8
Produits œnologiques (Produits de vinification compris)	de 7,1 à 13,8 (28,6 pour une cave)	de 4,5 à 13,5
Honoraires vinificateur et analyses	de 2,9 à 10.8	de 1,8 à 5,1
Totaux	de 10 à 20,9 (39,5 pour une cave)	de 6,4 à 18,5

	Par Hl de vin	Pour 100 des frais à la cave		Pour 100 du prix total de revient du vin par Hl		
			moyenne (a)	2.000	3.000	moyenne (a
Frais d'SO2 ..	de 2,30 à 5 80			0,11 à 0,29	0,07 à 0,19	0,16
Levures..	de 0,55 à 2 fr.			0,027 à 0,1	0,018 à 0,07	0,05
Frais totaux de produits œnologiques à la vinification	de 3,60 à 7,70	1,2 à 6,8	6,6	0,18 à 0,39	0,12 à 0,25	0,23
Frais totaux de produits œnologiques....	de 6 fr. à 12,16	2,5 à 7,9 jusqu'à 13	5,5	0,30 à 0,60	0,2 à 0,52	0,40
Honoraires du chimiste-vinificateur et analyses.....	de 2,95 à 6.04	0,8 à 3,1	3,2	0,15 à 0,30	0,09 à 0,2	0,19
Frais totaux faits à la cave	de 78 35 à 196,64		141,31	3,91 à 9,83	2,6 à 6,5	5,7

Réfléchissons au fait que ces pourcentages ne tiennent pas compte du prix total de revient du vin que nous supposerons de l'ordre de 2.000 à 3.000 francs ; pour cent de ces prix on trouve :

(a) Cas aberrants non compris ; moyenne calculée en divisant les totaux par le nombre des caves correspondantes.

Note : Nous n'avons pas pensé utile de chercher autre chose que des ordres de grandeur ; nous laissons aux spécialistes des questions financières aidés des vinificateurs le soin d'approfondir la question sur des chiffres encore plus récents et de la même année.

A ceux qui, soumis au secret professionnel, n'ont pu nous donner le nom des caves en question, d'approfondir et d'en tirer les conclusions utiles à ces caves.

Ramenés au pour cent du prix total de revient du vin supposé de 2.000 à 3.000 francs, on voit que ces résultats sont du même ordre de grandeur que ceux que nous avons tirés du rapport tunisien.

—•—

Dans certaines des caves étudiées, une économie par rapport aux années précédentes peut être recherchée. C'est ainsi que, pour ce qui concerne la seule vinification, mis à part le cas particulier de moûts très déséquilibrés, les frais de produits œnologiques à la vinification, variables avec les qualités et quantités de vendanges à vinifier, doivent être logiquement de l'ordre de 3 à 6 francs l'hectolitre, comprenant 2 fr. 90 à 5 fr. 80 d'anhydride sulfureux (compte tenu des pertes assez importantes qu'une bonne organisation du chantier de sulfitage doit cependant permettre de diminuer) et 0 fr. 10 à 0 fr. 20 de levures, pour les caves qui ont les moyens de faire de bons levains continus.

Des frais supplémentaires sur certains chapitres peuvent être par contre finalement avantageux.

Qu'ils influent sur la qualité et le vin se vendra mieux.

Qu'ils donnent simplement au vin plus de tenue, les frais de conservation (surveillance, analyses, traitements) seront diminués.

Ils pourront diminuer les frais de main-d'œuvre.

Si l'on souhaite, comme il est logique, améliorer la qualité du vin en augmentant le moins possible le prix de revient de cette boisson, on s'intéressera tout spécialement aux facteurs entrant dans le chapitre « vinification et surveillance du vin ».

Etant donné que les frais totaux de vinification ne représentent que :

— 6,5 rapport marocain ;
— 9,6 rapport tunisien ;
— 2,6 à 7,9 Caves coopératives du Midi

pour cent du prix de revient du vin, il apparaît intéressant d'agir sur eux autant que cela permet d'aboutir aux résultats souhaités.

Certes, nous restons persuadé que la qualité de la matière première (choix du cépage, degré de maturation) sont la base principale de la qualité du vin, mais nous constatons avec regret que l'on ne se rend pas assez compte, par crainte de trop dépenser, alors qu'on fait parfois des dépenses inutiles autrement importantes, de la faible influence sur le prix de revient du vin, de frais utiles à la qualité de celui-ci.

A l'intérieur de ce chapitre « frais totaux de vinification et surveillance du vin » les produits œnologiques ne représentent que :

— 1,22 (rapport marocain) ;
— 0,3 (rapport tunisien) ;
— 0,24 à 0,60 (Caves coopératives du Midi)

pour cent du prix de revient du vin.

Nous n'appliquerons pas en ce qui les concerne jusqu'au bout le raisonnement précédent, car le fait de doubler par exemple l'addition de produits œnologiques à la vendange ou au vin, s'il n'influe guère sur le prix de revient de celui-ci, n'accroît pas forcément ses qualités.

Le vin possède sa valeur propre qu'il faut respecter et conduire vers

son épanouissement. *Il ne faut augmenter les frais que dans la mesure où cela donne au vinificateur les moyens utiles pour réaliser la meilleure qualité avec le maximum de sûreté et en réduisant le plus possible l'emploi d'ingrédients étrangers.* Dans ce but, il convient de porter son attention sur les sous-chapitres relatifs à l'analyse :

— *aux hommes qui font et interprètent ces analyses et décident des méthodes de vinification à employer ;*

— *et, bien entendu, à la compétence et à la conscience de ceux qui les appliquent.*

Les analyses doivent pouvoir être faites en nombre, nature et qualité voulues.

Les frais de vinification et surveillance des vins, analyses et conseils compris, reviennent à environ 5 francs par hectolitre, plus ou moins suivant le nombre d'hectolitres de vin, leur répartition, la composition plus ou moins normale des moûts ou la variété et la qualité spéciale des vins qui nécessitent un travail plus ou moins grand, mais l'avantage qu'on en retire est d'autant plus important que la question se présente de façon plus délicate.

Cela ne peut augmenter que très faiblement le coût de la vinification, si le travail est centralisé dans des laboratoires régionaux vinifiant un nombre suffisant de caves.

Dans chacune de celles-ci une étude plus serrée du matériel doit être faite aussi, pour, en tenant compte de ce qu'un équipement convenable diminue les frais de main-d'œuvre, éviter cependant les excès de contact avec les métaux.

On comprend qu'une organisation conduite par des spécialistes à la hauteur de leur tâche qui centralise la vinification a, par cela même, en outre, les moyens de grouper des renseignements d'ordres technique et économique dont l'étude doit lui permettre de déceler les anomalies et de conseiller utilement les dirigeants de caves dont le fonctionnement peut être amélioré ou les créateurs de caves nouvelles.

Une telle organisation doit être indépendante de tout lien commercial, au risque d'avoir ses décisions guidées par des considérations autres que techniques. Nous ne voulons certes pas dire qu'il n'existe pas de commerçant capable, lorsqu'il a à juger de question technique, de faire taire son intérêt immédiat ; il faut cependant avouer qu'ils ne sont pas légion. Leur jugement peut parfois favoriser ou léser considérablement leur affaire ; il ne faut donc pas s'en étonner, mais comprendre le mérite de ceux qui font tout ce qu'ils peuvent dans l'intérêt de leurs clients.

Si l'organisation en question comporte nécessairement des parties commerciales, une scission complète doit donc être faite avec la partie technique, le technicien libéré de tout travail d'ordre commercial devant être assez payé.

La Coopération paraît particulièrement indiquée, étant donnés les principes sur lesquels elle est fondée, dans la mesure, bien entendu, où ces principes sont respectés, pour conduire un tel organisme jusqu'à l'efficience maximum. Mais il faut que les coopérateurs s'intéressent davantage à lui, comprennent bien qu'il est leur création et leur appar-

tient, que les services qu'il leur rend dépendent *en partie des moyens qu'ils lui donnent,* que ces derniers sont largement payants à condition *d'être limités à ceux qui sont utiles et employés aux seuls usages prévus,* ce que des *contrôles nécessaires* bien compris, suffisamment approfondis sans être mal *interprétables, doivent permettre d'assurer.*

L'accroissement de la qualité avec le minimum de frais peut être réalisé progressivement par une amélioration de l'organisation de la direction technique des caves accompagnée d'une loyale confrontation des points de vue des œnologues, du Génie rural et des praticiens, avec l'expérimentation objectivement conduite pour ce qui ne permet pas encore de rallier tous les suffrages. Il faut simplement penser, en ce qui concerne celle-ci, qu'il est parfois utile de conduire cette expérimentation avec esprit de suite sur une échelle et un nombre d'années suffisants, si l'on veut pouvoir en tirer des conclusions qui aient une valeur pratique indéniable.

A suivre. E. NÈGRE.

ÉCHAUDAGE AVANT FLORAISON

Le départ de la végétation de cette année s'est trouvé marqué par de nombreux accidents — cependant assez rares au cours des années — et posant ainsi au viticulteur des problèmes à propos desquels on a donné les interprétations les plus variées.

Un exemple typique est celui qui s'est présenté avant floraison sur des inflorescences en plein développement, voici comment. Vers la partie moyenne de l'axe de la rafle, des nécroses foncées, noires ou bleutées, apparaissent en formant tantôt une simple altération d'un côté de la grappe, tantôt un anneau isolant l'extrémité, dont la dessiccation ne tarde pas.

On se trouve en présence de souches dont la croissance se traduit par une végétation saine et très verte, au milieu de laquelle des grappes anormales, en partie noires, à demi desséchées, ne présentent plus, à proximité de leur pédoncule encore dressé dans sa position initiale, que deux ailerons courts dont les grains ont noué ; l'autre moitié, qui s'est flétrie au moment de l'accident, est restée pendante dans une position subverticale, où elle s'est raidie. Les organes floraux en sont restés au stade où ils ont été saisis, et l'on peut voir des étamines, des corolles, des fleurs, non encore épanouies et desséchées, qui, avec le temps, ne tardent pas à tomber sous l'action du vent.

L'étude microscopique montre les tissus intacts et ne décèle aucun parasite ; c'est bien un accident et non une maladie parasitaire.

Toutes les vignes ne sont pas atteintes, c'est ainsi que seules des souches jeunes présentent le phénomène et très souvent il

s'agit de pieds de quatre à six ans, autrement dit de plants vigoureux, à croissance rapide et à tige courte. On nous a cependant signalé le cas d'une vigne d'une trentaine d'années qui serait également touchée ; mais nous n'avons pas pu l'examiner ; peut-être présentait-elle des conditions de végétation analogues à celles dont nous venons de parler.

Le sol de ces jeunes plantiers est parfaitement cultivé, bien que souvent particulièrement sec.

Fréquemment, l'exposition des parcelles intéressées est très chaude, soit que le terrain se trouve incliné vers le Sud, comme c'est le cas à Mèze, où la réverbération de la surface de l'eau de l'étang de Thau ne peut qu'accroître la température dont la moindre élévation n'est plus négligeable lorsque l'on se trouve au voisinage des températures limites supérieures supportables par la vigne ; soit que le vignoble se trouve dans un vallon encaissé ou abrité par d'épais rideaux d'arbres.

Parmi les cépages atteints, citons le Morrastel-Bouschet, le Carignan, le Cinsaut, le Terret-Bourret, le Grenache et le Maccabeu. Il y en a probablement d'autres, mais est-ce parce que les caractéristiques habituelles des vignobles où se produit l'accident s'opposent à la culture de l'Aramon ou parce qu'il s'agit là d'un cépage plus « sec », moins riche en eau que les autres, toujours est-il que l'on ne nous a pas parlé de ce cépage au cours de notre enquête.

De nombreux vignobles de la région méridionale ont eu à se plaindre de cette perte de récolte ; c'est ainsi que dans l'Hérault on signale ceux de Mèze, Cazouls-les-Béziers, Castries, Paulhan, Nizas, Cazouls-d'Hérault, Nézignan-l'Evêque, Montagnac, Olonzac ; dans l'Aude, Azille, Pouzols ; dans le Gard, Saint-Gilles, et en Pyrénées-Orientales Ponteilla.

La perte subie par les viticulteurs a été sur le moment très spectaculaire, tel plantier magnifique de santé par rapport aux vieilles vignes languissantes, causait en un ou deux jours les pires alarmes à son exploitant.

Deux, trois grappes par pied, parfois même la moitié, se trouvaient compromises, et si toutes les souches n'étaient pas dans cet état, bon nombre de pieds se trouvaient atteints.

Au premier abord, et pour des lésions peu importantes, le mot d'anthracnose a été avancé, mais l'absence d'altérations sur les rameaux et sur les feuilles l'a fait repousser, d'ailleurs le climat ne se prêtait guère à le retenir ; puis on a parlé de rot-brun, de black-rot, de bactéries ou de dégâts d'éphippigères, etc...

Pour déterminer la cause de l'accident, il suffit de considérer l'état du vignoble quelques jours auparavant, ainsi que les températures quotidiennes maxima pendant cette période.

La végétation, particulièrement en retard à la suite d'un départ tardif, a rattrapé ce retard pour donner une floraison presque en avance sur la normale ; et cette accélération de la croissance s'est produite en peu de temps, c'est-à-dire dans la première moitié de la semaine du 17 au 23 mai.

Les rameaux se sont rapidement allongés, les feuilles se sont formées, étalées, quant aux grappes, elles ont subi un à-coup qui a coïncidé avec une période de hautes températures.

Sous l'action de la chaleur, ces jeunes tissus lâches se sont — comme nous l'avons vu — plus ou moins « flapis », ramollis, les jeunes grappes ont perdu leur turgescence et sont restées plus ou moins molles et suspendues, exposées à la chaleur du jour.

Au point d'inflexion, c'est-à-dire à la courbure du pédoncule vers la partie moyenne, les tissus plus ou moins comprimés ont été tués.

Si la grappe est longtemps restée dans cette position, c'est toute la moitié supérieure qui a été atteinte ; si, au contraire, la chaleur n'a pas duré, l'altération est bénigne.

Quoiqu'il en soit, bien des grappes, qui paraissent encore partiellement saines, continueront à se dessécher selon la profondeur de l'altération, mais cette chute des extrémités ne sera pas la conséquence d'un mécanisme parasitaire.

Voici les températures enregistrées au 22 mai :

Aigues-Vives.	38°	Mèze.	39°
Alenya.	37°	Montagnac.	37°
Alignan-du-Vent. . . .	37°	Montbazin.	34°
Armissan.	33°	Olonzac.	30°
Aspiran.	36°	Ouveillan.	33°
Bessan.	41°	Paulhan.	32°
Candillargues.	37°	Puisserguier.	34°
Castelnau-de-Guers. . .	38°5	Servian.	34°
Cazouls-d'Hérault. . . .	35°	Sommières.	34°
Cers.	39°	St-Geniès-le-Bas. . . .	34°5
Cuxac-d'Aude.	32°	Villesèque-les-Corbières.	40°
Homps.	34°		

Et il s'agit là de températures maxima relevées sur thermométrographes situés à l'ombre et à un mètre au-dessus du sol ; au soleil et à proximité du sol, comme le sont les greffes des souches des jeunes plantiers, les températures ont dû dépasser 50°, et l'on comprend que dans ces conditions des accidents aient eu lieu, d'autant plus facilement qu'un sol particulièrement sec cette année ne permettait pas à l'absorption des racines de compenser les abondantes pertes d'eau dues à la transpiration luttant contre l'échauffement des tissus.

Que va-t-il se passer ?

Il y a tout lieu de croire que la disparition d'une ou deux grappes ou parties de grappes sur des souches qui en ont encore une dizaine ne diminuera pas beaucoup le volume de la vendange ; les grappes restantes compenseront presque en totalité cette perte trop précoce.

Lorsque les dégâts sont plus importants, la récolte sera diminuée ; mais il n'y a que demi-mal cependant, car la jeune souche ayant dès la floraison moins de grappes à nourrir est semblable à une même souche qui aurait été moins chargée à la taille et qui utiliserait la majeure partie de son énergie à la constitution de sa charpente et à l'établissement de son avenir.

G. B.

RIVALITÉ DES LABOURS ET DES VIGNOBLES

Il n'entre pas dans notre esprit d'analyser l'œuvre viticole du professeur Dion dans son entier, cela nous entraînerait à d'inutiles et ennuyeuses paraphrases ; le texte est là, clair, élégant, bourré de notes et de références, chacun saura s'y reporter à bon escient (1). Derrière la terre, la plante, le climat, derrière cette barrière où l'agronome est en quelque sorte par destination forcé de s'enfermer, le professeur Dion a su retrouver l'homme et non seulement l'homme économique, désireux de produire une denrée qui sera objet de commerce, mais le conquérant qui impose sa civilisation et fait du cep de vigne le double symbole de la discipline militaire et de la paix romaine, l'apôtre qui convertit au nom de celui dont on disait naguère en Judée « c'est un buveur de vin », l'expatrié qui cherche à réunir autour de lui les éléments végétaux d'un paysage regretté.

Il faut suivre dans l'œuvre même du professeur Dion le déroulement simultané de ces facteurs de nature psychique qui survivent à la ruine de la Cité antique et se perpétuent avec l'idéal romain au cours de tout le Moyen âge dans le cœur de ceux, évêques, moines, bourgeois ou guerriers, qui n'ont jamais cessé de se considérer comme les héritiers de Rome et les fils de la latinité.

C'est en retrouvant l'homme derrière les choses et en dépouillant, quelque peu brutalement, le vigneron de ses techniques, que M. Dion, par un effort de synthèse et d'analyse dont nous donnerons tout à l'heure un exemple, reprend pour le compte de la viticulture, vingt-et-un siècles après Térence, le beau cri compréhensif de l'Heautontimoroumenos :

— Homo sum : humani nihil a me alienum puto ! —

(1) Roger Dion. — Grands traits d'une géographie viticole de la France. Publications de la *Société de Géographie de Lille*, 1re partie, 1943 : 5-69. — 2me partie, 1948-1949 : 6-45. — 3me partie : à paraître.

Car l'humanisme n'est point fait d'érudition vétilleuse et méfiante, mais de la bienveillante compréhension de ce qui, au delà des techniques et des détails, a fait l'essentiel de la civilisation dont nous vivons.

Et c'est l'apparition de cet humanisme viticole français que nous nous plaisons à saluer dans cette revue-ci qui, depuis soixante-dix ans, a consacré le plus clair de ses efforts à l'étude de la technique vigneronne.

Il ne nous reste plus qu'à laisser la parole à M. Dion dans un des passages où il affirme, peut-être au plus haut point, cette sympathie pour les hommes et les choses de la vigne qui se retrouve en maintes pages de ses œuvres (2).

L. Levadoux.

—•—

« La vigne soutient ici une lutte inégale, car sur l'ensemble des plaines et des plateaux du Nord de la France, c'est le laboureur qui donne l'exemple de la plus complète réussite dans la mise en valeur de la terre. C'est son genre de vie que la constitution de la plupart des sols et la configuration générale du relief imposent, comme l'idéal le plus raisonnable, à la très grande partie du peuple rural. Aussi la viticulture commerciale, au Nord du parallèle d'Orléans, ne recrute-t-elle plus guère d'adhérents que dans les régions accidentées où une érosion plus active déchire, entraîne et disperse les limons superficiels qui sont la condition première des riches emblavures. C'est le cas aux environs de Bar-sur-Seine et de Bar-sur-Aube où, sur l'affleurement des marnes kimméridgiennes, meubles et relativement imperméables, des cours d'eau plus nombreux, multipliant leurs incisions et leurs ravinements ont créé des reliefs assez mouvementés, dont la vigne s'est emparée parce que la grande culture des céréales ne les lui disputait pas et aussi parce qu'elle trouvait dans le voisinage, grâce à la navigation fluviale, des facilités d'exportation pour ses produits.

Ce sont des raisons du même genre qui font que la bordure Nord du massif tertiaire de l'Ile-de-France a longtemps conservé, au-dessus des plaines à blé, ce caractère de montagne à vin qui la distinguait déjà au XI^me^ siècle et qui ne devait s'effacer que dans la première moitié du XIX^me^ siècle.

S'élevant graduellement du Sud au Nord, le banc de calcaire grossier qui forme les parties résistantes du relief tertiaire domine d'une soixantaine de mètres déjà, aux environs de Soissons et de Laon, le niveau des grandes rivières environnantes. Il donne prise à l'érosion et d'autant plus que les sédiments sableux et argileux sur lesquels il repose cèdent facilement à l'attaque des eaux courantes. Haché d'incisions profondes, sapé à la base par des affouillements qui progressent rapidement, il montre partout sa tranche abrupte, dominant les talus modelés dans les dépôts meubles sous-jacents.

C'est sur ce terrain mouvementé que furent récoltés jusqu'au XIX^me^ siècle les plus septentrionaux d'entre « les vins de France » qui étaient l'objet d'un actif commerce d'exportation vers la Flandre et le Hainaut.

2) Extrait des publications de la *Société de Géographie de Lille*, 1943 : 20-28.

La viticulture commerciale connut autrefois une grande prospérité dans les environs de Laon et de Coucy-le-Château, non parce qu'elle tirait un bénéfice particulier de la présence du calcaire grossier lui-même, mais parce que cette formation géologique et celles qui la précèdent dans la série des couches tertiaires se sont prêtées ici à l'élaboration d'un pays de versants où la culture des céréales trouve peu d'emplacements favorables. Plus au Sud, en Valois, ce même calcaire grossier, ramené à une altitude moindre qui le dérobe aux atteintes de l'érosion, s'étale en tables continues sur lesquelles se sont conservés aux emblavures, donc répulsif pour la vigne, qui n'a pu prendre pied, en effet, sur les plateaux du Valois.

Ainsi se déroulent, dans la partie de la France septentrionale qui est encore accessible à la viticulture commerciale, les thèmes alternés de la vigne et du blé, suivant un rythme qui est réglé non par la seule géologie (l'expérience montrant que le vignoble peut prospérer aussi bien sur les terrains crétacés que sur les formations, d'ailleurs très diverses, de l'ère tertiaire), mais par les conditions proprement géographiques où se combinent les influences de la géologie, du relief et du climat.

Vers le milieu du XIX^me^ siècle, avant l'invasion des maladies cryptogamiques et du phylloxéra, alors que tous les vignobles du Bassin parisien septentrional étaient denses comme le sont restés ceux des côtes champenoises et bourguignonnes, l'opposition entre pays de labours et pays vignerons s'accusait plus fortement encore que les contrastes de relief ne l'avaient préparée. C'est un fait d'expérience que les populations rurales d'une même région naturelle sont sujettes à certains engouements et montrent des préférences systématiques pour tel ou tel mode d'exploitation du sol, qu'elles s'efforcent de pratiquer sur toute la surface du pays sans faire d'exceptions pour les emplacements qui s'y prêtent le moins bien et gagneraient à être traités d'une autre manière. De là vient qu'au temps où elle se maintenait sur le rebord septentrional du massif tertiaire parisien, la limite Nord de la viticulture commerciale ait été plus précise et plus fortement marquée encore que les conditions naturelles ne l'eussent fait attendre. Les voyageurs qui venaient du Nord voyaient alors, au moment même où ils atteignaient ce vigoureux trait de relief, paraître tout à coup l'image de la France vigneronne. A peine sortis de ces pays monotones qu'Olivier de Serres disait privés de « l'accroist de la vigne », ils se trouvaient en présence de deux grands vignobles de lointaine renommée, celui de Coucy et celui de Laon, dont le premier était cité par le même Olivier de Serres comme égal en noblesse au vignoble de Beaune.

En dépit de la disparition récente de ces vignobles, l'observateur attentif qui aborde aujourd'hui le massif tertiaire en venant du Nord, éprouve encore une impression qui diffère peu de celle des anciens voyageurs. Ce n'est pas en vain que, pendant huit siècles et davantage se sont succédé dans ce pays des générations rurales pour qui la plus belle profession qu'il y eut au monde était celle de vigneron. On retrouve aujourd'hui leurs villages, accrochés aux pentes des plateaux tertiaires ou aux buttes qui s'en détachent, et beaucoup plus proches les uns des autres que ne le sont, en Picardie, les villages

des laboureurs (de Mons-en-Laonnois à Lizy, en bordure du petit massif de Montbavin, on ne compte pas moins de huit clochers sur une distance de 7 km.). On retrouve aussi leurs maisons dont les plus cossues montrent sur leur façade une spacieuse entrée de cave qui soulève d'une dizaine de degrés le perron donnant accès aux pièces d'habitation. Au flanc des « montagnes » où grimpent les anciens chemins de vignes, les ceps ont été remplacés depuis cent ans par des cultures légumières ou fourragères, des arbres fruitiers et plus souvent, hélas, par des ronces ou des buissons. Mais les types de peuplement et les aménagements agraires, dans ce pays aujourd'hui sans vignes, gardent un caractère qui les apparente à ceux de la côte bourguignonne ou du Mont-d'Or lyonnais.

L'entrée dans le monde viticole, quoique visiblement en rapport ici avec un trait du relief, n'aurait pas eu cette soudaineté si les influences naturelles avaient été seules à agir sur la répartition de la vigne. Ce talus septentrional d'Ile-de-France n'est pas orienté de manière à faire écran aux vents pluvieux. C'est vers le Nord qu'il regarde, et la plaine crayeuse qui s'étend à son pied, en montant doucement vers la Picardie et le Vermandois, bénéficie encore de la sécheresse relative qui est l'apanage des parties centrales du Bassin parisien. La vigne trouverait, au moins dans la partie Sud-Est de cette plaine, des conditions climatiques aussi favorables que dans le massif tertiaire où il lui a fallu, assez souvent, accepter, comme à Nouvion-le-Vineux, l'exposition Nord.

Mais ce sont les préférences ancestrales des habitants du pays crayeux qui lui sont contraires. Sur les larges nappes limoneuses qui forment, au-dessus de la craie, le sol arable du Vermandois et de la Picardie, ce sont les résultats de la culture des céréales qui apparaissent comme les plus enviables et qui décident des vocations agricoles. De tout temps, l'effort principal des populations y eut pour but de perfectionner le travail de la charrue et de lui donner la plus grande extension possible. Pour lui permettre de s'attaquer plus facilement aux versants des vallées, on a aménagé, en mordant les pentes d'un côté et en les remblayant de l'autre, des champs horizontaux ou peu inclinés, étagés en terrasses et séparés les uns des autres par d'abrupts talus de terre qui sont les fameux « rideaux » de Picardie. Ces paliers arables qu'un labeur séculaire à peu à peu substitués aux pentes naturelles, disent ce que fut, pour les habitants des campagnes du Nord de la France, la préoccupation de toujours. Actuellement encore, ceux qui parmi eux donnent le ton, ceux dont on admire la réussite, sont des gens qui pensent en laboureurs, qui affectent de ne pas voir d'obstacles à la culture du blé sur les terrains les plus pauvres ou les plus difficiles et qui peuvent écrire une phrase comme celle-ci : « Les propriétaires de vignes, quand même ils ne possèderaient pas d'autres propriétés, ne sont, en définitif, que les propriétaires d'un sol cultivé aujourd'hui en vignes, mais qui, sauf quelques exceptions, peut être appliqué à d'autres cultures » (Mathieu de Dombasle [C.J.A.]. Des impôts dans leurs rapports avec la production agricole, dans *Annales agricoles,* de Roville, VI, 1829, p. 60).

Le peuple rural qui suit l'exemple de ces hommes agit, dans son ensemble, comme s'il ne concevait pas qu'une terre pût être mise en valeur autrement que par la charrue et les emblavures. Quand il rencontre des pentes trop fortes pour se prêter au découpage en paliers et en rideaux, il en abandonne la culture, laissant ainsi, au long des principales vallées picardes, buissons et broussailles envahir les coteaux les plus roides, dont le vigneron laonnois au contraire, aurait su tirer un produit plus précieux que celui des plus riches labours.

La limite septentrionale de la viticulture commerciale, dans la partie de son tracé qui s'appuyait à la bordure Nord du massif tertiaire de l'Ile-de-France, était donc, à certains égards, une frontière psychologique. Et c'est ce que montrent bien les circonstances du recul récent qui, de Noyon, Coucy et Laon, l'a reportée plus au Sud.

On a coutume d'expliquer ce fait par la concurrence grandissante des vins du Midi, transportés à bon compte par le chemin de fer, et c'en est assurément l'une des causes. Mais de bons observateurs, qui furent témoins de ce recul, n'ont pas hésité à y reconnaître principalement l'effet du regain de prestige qu'a gagné au XIX^me^ siècle l'économie céréalière en substituant à ses anciennes jachères des cultures fourragères riches ou des cultures industrielles comme celle de la betterave à sucre.

Dans les régions septentrionales du Bassin parisien, que la continuité et la haute qualité de leurs limons superficiels rendaient particulièrement favorables à l'application des nouvelles méthodes, les banques se sont intéressées à cette agriculture perfectionnée bien plus qu'à la viticulture, trop irrégulière dans ses résultats pour se prêter aux opérations de crédit. Les pouvoirs publics eux-mêmes, dans cette partie de la France, n'ont pas également partagé leurs faveurs entre l'économie céréalière modernisée, parente de la grande industrie et le métier traditionnel des petits vignerons qui, à côté de ces puissances économiques nouvelles, faisait figure d'artisanat désuet. Dans les dernières années du second Empire, l'un des plus chaleureux défenseurs de la viticulture et des plus éclairés, le docteur Guyot, estime que le plus grave des dangers qui menacent le vignoble septentrional est un mouvement d'opinion dont les théoriciens « inscrivent le crédit et la spéculation sur leur drapeau..., veulent mobiliser le sol, escompter ses produits ». Ces gens professent que « le blé et le bétail valent seuls quelque chose en agriculture », et c'est aussi ce que « proclament à l'envi », dans les départements de la moitié Nord du Bassin parisien, économistes et professeurs d'agriculture. Le docteur Guyot en veut à ces derniers de réserver leurs récompenses aux laboureurs et de « passer les vignerons sous silence » dans les concours. Il déplore « l'absence d'honneurs, d'encouragements et d'enseignements accordés à la viticulture ». La décadence du vignoble dans ces régions, conclut-il, a principalement pour cause « les clameurs de haro poussées contre la vigne dans ces trente dernières années par les agriculteurs, les industriels, les spéculateurs... Que les viticulteurs du Midi et du Centre aient gardé leurs vignes en prenant en pitié ces coalitions, cela se conçoit... Malheureusement, l'arrondissement de Laon, la Seine-et-Marne, l'Oise

et la plupart des départements de la région ont été blessés gravement dans la lutte » (Etude des vignobles de France, t. III, pp. 586-587).

L'opinion du docteur Guyot est confirmée par le fait que la ligne de résistance où cette régression est venue s'arrêter, entre Seine et Loire, n'est pas une limite climatique, mais une limite pédologique. C'est la ligne imprécise au Sud de laquelle cessent d'apparaître, sur les plateaux, des limons homogènes, puissants et riches comme ceux qui favorisent, en Artois et en Picardie, la culture industrielle des betteraves à sucre.

Les localités beauceronnes de Toury et de Pithiviers, avant-postes méridionaux de la grande industrie sucrière en Bassin parisien, jalonnent approximativement cette limite. Plus au sud, les labours pas assez profonds ni homogènes, en général, pour se prêter aux cultures industrielles, subissent une diminution de prestige dont la vigne profite aussitôt. On atteint, aux extrêmités sud de la Beauce, des milieux ruraux où le blé et la betterave cessent d'être considérés comme les moyens des spéculations les plus lucratives. Les « coalitions » de banquiers, d'industriels et de gros cultivateurs que le docteur Guyot dénonçait comme si dangereuses pour le vignoble, au Nord de Paris, ont cessé ici d'être redoutables, parce que le sol refuse de les soutenir.

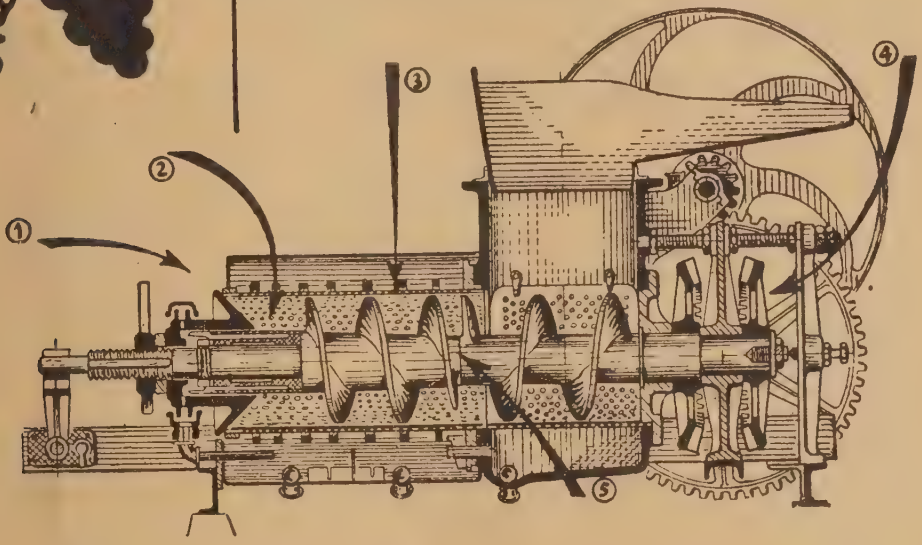
Par contre, sur les plateaux qui avoisinent la Loire, le vignoble a pris de longue date, à l'égard de la culture des céréales, une attitude agressive, qu'il conserve même aujourd'hui, en dépit des pertes très graves qu'il a subies depuis cinquante ans. On le voit s'installer sur des terres plates, qui devraient être normalement réservées aux labours. C'est une surprise, pour le voyageur venu du Nord, que l'apparition, dès Orléans, de ces vignes horizontales, disputant les carrés de terre au blé, au trèfle ou à l'avoine. Il se peut que la libre dispersion de ces vignes orléanaises parmi les cultures soit rendue plus aisée par un climat un peu plus chaud que celui de la moitié Nord du Bassin parisien. Mais elle est beaucoup plus vraisemblablement due au fait que le sol, dans son ensemble, n'est plus capable d'appuyer aussi fortement qu'au Nord de Paris la résistance des cultures rivales.

La géographie viticole éclaire ainsi un aspect important de la géographie humaine générale du Bassin parisien. En dépit de la récente décadence des vignobles de Loire, on peut considérer comme encore valable pour le temps présent la vue d'ensemble que Mathieu de Dombasle, en 1829, présentait en ces termes : « Si l'on observe attentivement les faits et les circonstances qui accompagnent la pratique de l'agriculture et de la viticulture, on sera invinciblement amené à considérer cette dernière bien moins comme une sœur que comme une rivale redoutable de l'agriculture... En France, nous trouvons la riche agriculture presque exclusivement confinée dans les départements septentrionaux où la vigne n'est pas cultivée ; et la prospérité agricole décroît en se dirigeant vers le Midi, à peu près dans la même proportion que l'on voit s'étendre la culture de la vigne » (3).

(3) Des impôts dans leurs rapports avec la production agricole ; *Annales agricoles de Roville*, V, 1829, p. 61-62.

LA SOCIÉTÉ DES PRESSOIRS COLIN *présente sa*

PRESSE CONTINUE



① Réglage par cône.
② Assèchement parfait sans excédent de pression, par l'essorage central.
③ Pressurage progressif sur toute la longueur du cylindre.
④ Pressurage lent, mécanisme robuste.
⑤ Jonction des deux hélices, pas d'écrasement des pépins et des rafles,

VINIFICATION PARFAITE

PRESSOIRS COLIN

21, Rue J.-J. Rousseau — MONTREUIL-SOUS-BOIS (Seine)
Téléphone : AVRON 25-15 et 16.

SOUS-SOLEUSE

Pour vos vignes...

un matériel qui se recommande...

PULVÉRISEURS

FONRESCAR

Charrues

"FONDEUR"

TOULOUSE - PARIS - CHAUNY

PELLE MÉCANIQUE

LE CHANTEJOT

SEMOIRS - DISTRIBUTEURS D'ENGRAIS

BREVETÉS

Le CHANTEJOT pour épandage { A LA VOLÉE, EN BANDES — EN LIGNE

Modèles à voie étroite pour VITICULTURE

Le CHANTECOQ à doubles peignes pour Agriculture

Ets SIRAGA, Constructeur - CHATEAUROUX (Indre)

AGENCE GÉNÉRALE

POUR AFRIQUE DU NORD

CHARRUES VIGNERONNES DIVERSES

pour la motoculture et traction animale

■●■

Etablissements AUBERT

MAISON FONDEE EN 1888

14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. M2 61-80

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

Institut Œnologique de Champagne

Anciens Ets F. TELLE, Successeur de J. WEINMANN

3, Place Carnot, 16, Rue de la Fauvette

EPERNAY

Téléph. 312

VENDANGES 1953

Les meilleurs vins sont obtenus
par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Pour y parvenir, utilisez :

- le **SULFIPHOSPHATE TELLE,** renfermant par litre : 200 grs d'anhydride sulfureux et 200 grs de phosphate biammonique purs.

  ou le **BISULFITE LIQUIDE TITRÉ WEINMANN,** renfermant par litre 250 grs d'anhydride sulfureux, ce qui correspond à 500 grs de métabisulfite de potasse de fabrication récente.

- puis les **LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN,** ferments sélectionnés de grands crus, qui s'emploient directement sans préparation de levain.

- **ALBIGÈNE**
- **VÉGÉTAX**

  } Charbons de qualité pour le traitement des vins blancs.

- **PHOSPHATES COMPLETS** (phosphate monoammonique pur), pour activer la fermentation.

MÉTABISULFITE DE POTASSE, MÈCHES SOUFRÉES
MASTIC pour Fûts et Cuves, TONNYL pour le nettoyage de la futaille
MUSTIMÈTRES, APPAREILS DE LABORATOIRE

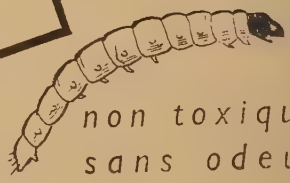
NOTICE VENDANGES, ADRESSÉE FRANCO SUR DEMANDE

Contre les Vers et Papillons de la grappe

DIDIGAM

D.D.T. + GAMMA PUR LINDANE

POUDRE - BOUILLIE - LIQUIDE



non toxique sans odeur

Une nouvelle Spécialité

SOPRA

SOPRA - 1, RUE TAITBOUT - PARIS (9e)

Dans le centre du Bassin parisien, la limite Nord de la viticulture commerciale est donc, comme le serait une limite linguistique ou une limite politique, déterminée par l'équilibre de deux tendances adverses. Le fléchissement récent qui l'a ramenée du Laonnois à l'Orléanais résulte du renforcement donné à l'une de ces tendances par la révolution agricole de la fin du XVII^me^ siècle et début du XIX^me^ siècle. Mais rien ne permet d'afficher que d'autres circonstances, favorisant la tendance adverse, ne permettront pas un jour à la viticulture commerciale de reconquérir le terrain perdu.

La position qu'occupe sa limite septentrionale à un moment donné n'a qu'un intérêt relatif. Seuls comptent et doivent être retenus les caractères permanents par lesquels les pays situés en deçà s'opposent à ceux qui sont au delà. Cette limite sera toujours, en France, la ligne au sud de laquelle les pentes trop raides ou trop caillouteuses pour tolérer la charrue cessent d'être condamnés à l'improductivité. Arthur Young, en plusieurs endroits de son voyage en France, met l'accent sur ce grand fait : être comptées en France au nombre des territoires de la plus grande valeur qui, sous notre climat, seraient absolument incultes ou du moins dont on ne pourrait tirer parti que comme garennes ou comme pacages pour les moutons. Telle est la grande supériorité que le climat donne à la France sur l'Angleterre ». Et encore : « on ne considérera pas que ce soit un petit avantage qu'un peuple ait recours, pour subvenir à sa propre consommation, à ses sables, à ses graviers, à ses pentes, à ses rochers, qu'il la demande non à ses riches plaines, mais à des terres que ses voisins moins fortunés doivent laisser aux buissons ou aux lapins (4) ».

R. Dion.

(4) Voyages en France. Traduction Henri Sée, t. II, p. 532 et p: 716.

LE GAZ SULFUREUX

Le sujet m'est dicté par une douzaine d'échantillons alignés sur une table du laboratoire. Il est donc, pour ainsi dire, vécu.

Je profite de cette occasion pour exposer l'ensemble des avantages et des inconvénients de l'emploi du gaz sulfureux utilisé comme antiseptique en œnologie.

ACTION SUR LES SUCRES.

Lorsqu'on sulfite un moût de raisin, une partie du gaz sulfureux utilisé se combine avec les sucres, le restant demeure à l'état libre. La somme des deux est égale à ce que les chimistes appellent le gaz sulfureux total.

Plus la richesse du moût en sucre est grande, plus la quantité de gaz sulfureux absorbé par ce moût est élevé.

Lorsque le moût est aéré, il perd une partie de son gaz sulfureux libre, mais une partie de son gaz sulfureux combiné passe à l'état libre, rétablissant ainsi un certain équilibre.

Naturellement l'action du gaz libre est plus intense que celle du combiné. Les travaux de MM. Moreau et Vinet donnent de précieux renseignements sur les quantités de gaz sulfureux absorbées par les moûts et les vins de Chenin d'Anjou. J'ai d'ailleurs eu l'honneur, au cours des vinifications 1925, de travailler en compagnie de ces deux savants œnologues.

ACTION SUR LA MATIERE COLORANTE.

On sait que le gaz sulfureux facilite l'extraction de la matière colorante contenue dans les grains de raisins. Il se combine avec la matière colorante pour donner des composés presque incolores qui, lorsque le gaz sulfureux disparaîtra, plus tard, disparaîtront également ; de nouveau la couleur surgira avec plus d'intensité qu'avant.

Le gaz sulfureux permettra donc d'obtenir des vins de haute couleur.

Le gaz sulfureux détruit les oxydases, empêchant ainsi cette oxydation. Il agit comme un préventif et aussi comme un curatif pour cette altération des vins.

ACTION SUR LES LEVURES.

C'est un antiseptique qui, à dose modérée, paralyse les levures en contrariant un commencement de fermentation, il permet ainsi un débourbage des moûts.

A doses élevées, il peut empêcher complètement tout départ de fermentation ; il permet donc d'obtenir des moûts mutés.

En ce qui concerne les caves d'Oranie, l'emploi du gaz sulfureux est absolument indispensable, non seulement parce qu'il aseptise les moûts, mais aussi parce qu'il diminue l'activité des levures pendant la fermentation, abaissant ainsi notablement la température du moût.

EMPLOI DU GAZ SULFUREUX CONTRE LES MALADIES.

Le gaz sulfureux permet de prévenir l'action des micro-organismes et d'éviter ainsi les maladies microbiennes des vins. Il purifie les moûts provenant des vendanges avariées par les parasites animaux et végétaux de la vigne et permet ainsi d'obtenir des vins à faible acidité volatile et sains. Il détruit le proverbe : vendanges mildiousées = vins tournés.

Il augmente la résistance du milieu, c'est un sélectionnant des levures et un acidifiant.

Son emploi en œnologie est donc *indispensable*.

*
**

Ses inconvénients sont les suivants :

— Le gaz sulfureux utilisé attaque les parties métalliques des appareils vinicoles *non protégés* par une laque spéciale.

— Le gaz sulfureux mal utilisé peut retarder ou même empêcher le départ de la fermentation de la vendange en cuve. Ces accidents nécessitent toujours des manipulations supplémentaires et inutiles.

— Le gaz sulfureux peut retarder ou supprimer la fermentation malolactique et empêcher ainsi le vin de se stabiliser complètement.

— Le gaz sulfureux, indispensable dans la préparation des vins blancs spéciaux, demi-secs, moelleux ou doux, communique souvent des

goûts très désagréables. Son action nocive pour l'organisme, pour l'estomac en particulier, l'interdit à certains consommateurs. Pour parer à cet inconvénient, le caviste doit s'appliquer à réduire les doses d'antiseptique en utilisant, en même temps, la filtration stérilisante pour la préparation de ces vins. Il faut éviter de « blanchir les vins blancs secs au gaz sulfureux, surtout s'ils doivent être gazéfiés ».

Les pays chauds auraient intérêt à remplacer le gaz sulfureux par l'alcool pur, c'est-à-dire à préparer des vins de liqueur et des apéritifs au lieu d'essayer d'obtenir des vins demi-secs, se conservant difficilement.

Je termine en insistant sur la nécessité de *savoir utiliser judicieusement* tous les avantages de cet antiseptique qui est, je le répète, *indispensable en œnologie*, de façon à réduire au minimum ses inconvénients.

M. BIRON,
Chef du Laboratoire de la Maison du Colon,
Sidi-Bel-Abbès.

LUTTE CONTRE L'ALTISE[1]

et

REFLEXIONS SUR LA LUTTE CONTRE LE MILDIOU EN 1952

(suite)

LES STATIONS D'AVERTISSEMENTS DANS LA LUTTE CONTRE LE MILDIOU DE LA VIGNE ET LES CONCLUSIONS A TIRER DE LA CAMPAGNE 1952

Au cours du XIX^me^ siècle, la viticulture française eut à souffrir de trois importations du Nouveau Monde, dont les conséquences furent désastreuses.

En 1846, l'Oïdium, connu de tous temps Outre Atlantique est introduit en France. Pour juger de cette maladie, il suffira de dire que la production vinicole française, qui était de 45 millions d'hl. de vin en 1850, tomba par suite des ravages causés par ce cryptogame à 10 millions d'hl. en 1854. Ce n'est qu'en 1870 seulement, c'est-à-dire 16 ans après, que fut trouvé le remède : le soufre.

L'Oïdium fut la cause des deux autres fléaux qui, au cours de la deuxième moitié du siècle, accablèrent le vignoble européen.

C'est, en effet, à la suite de l'importation de plants d'Amérique, en vue de rechercher des vignes résistantes à l'oïdium que fut apporté le Phylloxéra. Ce dernier fait son apparition en France en 1863 et plus de la moitié du vignoble français est ravagé en 1880.

Ces dégâts sont sans précédents dans l'histoire des parasites de toutes les cultures.

Enfin, troisième calamité : le Mildiou survient en 1878. Les dommages sont tels qu'en 1910, la récolte française atteint péniblement 28 millions d'hl. de vin et qu'en 1915, la récolte est réduite à 10 millions d'hl.

A cette époque il était bien question de Stations d'avertissements, mais leur fonctionnement ne pouvait être efficace, par suite de l'ignorance de certains points de la vie du champignon. C'est à mon regretté maître, Louis Ravaz, que nous devons les précisions sur le cycle complet de l'évolution du parasite. C'était en 1914, et quelques temps après, ce grand savant créait la Station d'avertissements en vue de la lutte contre le mildiou, à l'Ecole de Montpellier, station qui est devenue, à l'heure actuelle, la Station Centrale d'avertissements contre le mildiou et l'eudémis pour toute la région méditerranéenne.

En 1951, le Syndicat des vignerons de la région de Meknès, nous demandait l'organisation d'avertissements contre cette maladie et nous réalisions aussitôt la Station Centrale de l'Ecole de Meknès, disposant de deux secteurs (Aïn el Orma et Aït Yazem) pourvus chacun d'un poste météorologique réduit et d'un système de contrôle de la croissance de la vigne.

L'an passé, les viticulteurs de Camp Marchand voulurent profiter de ces avantages et nous installions trois nouveaux secteurs dans les zaërs : Marchand, Merchouch et La Jacqueline. Ces trois secteurs sont appelés à fonctionner en toute autonomie dès que possible. Cette initiative est à signaler tout particulièrement.

A la suite des dégâts causés au vignoble au cours de la dernière campagne, les viticulteurs de Sidi-Slimane veulent à leur tour organiser le service des avertissements selon la formule adoptée à Camp Marchand.

Ainsi, petit à petit, le Maroc s'organise contre ce parasite.

L'année qui vient de s'écouler est malheureusement trop caractéristique des dommages qui peuvent être provoqués par cette maladie. Tandis que la production vinicole marocaine dépassait le million d'hl. en 1951, la récolte 1952 atteint tout juste la moitié, malgré de nouvelles plantations qui arrivent en production. On peut évaluer les pertes subies par la viticulture marocaine en 1952 à près de un milliard et demi de francs. Et je ne parle pas des plantations indigènes qui, bien souvent, ont été dévastées à 100 %.

Pour comprendre le rôle des Stations d'avertissements, il est indispensable de posséder quelques notions sur la biologie du mildiou, ce que je vais essayer de faire très succinctement.

Dès l'automne, le champignon forme l'œuf d'hiver dans les feuilles qui bientôt, sous l'action des premiers froids, tombent sur le sol. Cet œuf d'hiver est l'organe qui va assurer la transmission de la maladie d'une année à l'autre. Sous l'action des vents, les feuilles porteuses d'œufs s'accumulent aux pieds des souches, dans les cuvettes de déchaussage et surtout dans les bas-fonds. Détruire le parasite à ce stade est chose impossible en l'état actuel de nos connaissances, malgré les progrès effectués au cours de ces dernières années par la phytopharmacie.

Au printemps, après le départ de la végétation, un temps chaud et sec ou bien, un temps froid et humide, n'ont aucune importance sur l'évolution de l'œuf. Mais par température favorable relativement froide (11 à 13°) et s'il y a une humidité moyenne, c'est dans les endroits où l'eau s'accumule en flaques que l'on voit germer les œufs d'hiver, en particulier dans les bas-fonds imperméables et abrités.

Si, par contre, le printemps est bien pluvieux et que la température moyenne soit suffisante, ce sont les parties hautes de nos vignobles de plaine, se ressuyant assez bien, qui seront les premiers lieux du développement initial de la maladie. C'est un peu ce qui s'est passé en 1952.

Dès que nous avons entrevu la germination de l'œuf d'hiver, nous lançons un premier avertissement, dont le rôle prophylactique a un caractère primordial pour ne pas dire impératif. En effet, à ce stade, il faut pratiquer l'ébourgeonnage de tous les rameaux traînant sur le sol, de ceux qui s'insèrent sur la partie basse de la tige et il faut surtout chausser les vignes qui ne le sont pas encore, afin d'éviter le plus possible la présence d'eau à la surface du terrain. Enfin, comme les premières taches de l'invasion primaire apparaissent 10 à 12 jours après la germination des œufs d'hiver si le temps est favorable, nous recommandons qu'on nous signale ces taches et que l'on effectue un premier traitement juste avant la date limite supposée de leur apparition.

Peu de viticulteurs nous ont signalé les premières taches. Certes, elle ne sont peut-être pas facilement décelables. On les rencontre sur les feuilles des rameaux situés près du sol, généralement plus ou moins souillées par la terre, ce qui les rend peu visibles sans une certaine habitude. Il y a peut-être une deuxième raison : c'est que le viticulteur attache peu d'importance à cette invasion primaire et son raisonnement le porte à croire, que ce n'est pas quelques taches disséminées dans son vignoble qui occasionnent des dégâts. Ces premières manifestations sont bénignes par elles-mêmes, mais étant à la base de toutes les contaminations ultérieures, leur importance est au contraire considérable. En

tenant compte qu'elles se produisent presque tous les ans aux mêmes endroits, ce qui facilite leur repérage, la connaissance de leur emplacement permettrait d'envisager une lutte d'extermination partielle de l'invasion primaire, ce qui simplifierait la lutte par la suite. Il suffirait donc au viticulteur de parcourir son vignoble à ce moment-là, pour rechercher ces taches, nous les signaler après les avoir repérées, puis nous procéderions ensemble à leur destruction. Hélas, cette collaboration n'a pas été très effective à ce jour et je me permets, puisque l'occasion se présente, de faire un appel à tous les viticulteurs.

Dès que l'invasion primaire s'est produite et chaque fois que les conditions de température et d'humidité seront requises, une invasion secondaire verra le jour. Or, à partir du 15 avril, début mai au plus tard, la température moyenne de l'air étant continuellement suffisante (13°), il suffira que l'eau persiste sur les feuilles pendant plus de deux heures, pour qu'il y ait contamination. Cette humidité peut se produire, soit par une pluie, soit par un état hygrométrique de l'air supérieur à 94 % (brouillards de condensation).

Enfin, une autre considération est à la base des avertissements : c'est la croissance de la vigne. Tant qu'un organe vert est recouvert de bouillie active, il est à l'abri de toute contamination. Jusqu'à la véraison, la vigne croit avec plus ou moins de rapidité selon des facteurs hydro-héliothermiques et expose par conséquent les nouveaux organes aux attaques du mildiou. Pour cette raison, la croissance du cépage le plus courant doit être suivie avec la plus grande attention dans chaque secteur.

Mais la marche d'une station exige de la part des techniciens un labeur continu, car ils doivent observer le développement de la maladie, non seulement sur place, mais aussi au laboratoire.

Sur place, le technicien doit être aidé par le viticulteur qui est l'observateur pouvant donner les indications les plus utiles puisqu'il se trouve continuellement, quotidiennement sur les lieux.

Au laboratoire, il doit étudier et suivre l'évolution du parasite. Tandis qu'en 1950 et 1951, années à printemps sec, toutes conditions optima réalisées, nous éprouvions de grosses difficultés à provoquer des contaminations en chambre humide (il nous est arrivé de ne pas y parvenir) ; en 1952 par contre, dans des conditions parfois négligées, nous obtenions des multiplications parfaites et dans certains cas des incubations de 18 heures. Ces difficultés ou au contraire ces facilités de reproduction au laboratoire indiquaient clairement la forme bénigne ou virulente de la maladie.

Jusqu'ici les techniciens admettaient (et j'étais du nombre), que le temps qui sépare la contamination caractérisée par l'en-

trée du champignon dans la feuille, le rameau ou la grappe, de la parution des efflorescences blanches qui sont les organes de multiplication du parasite (conidiophores) était de 5 à 7 jours pour les invasions secondaires par temps humide. Or, l'observation que j'ai pu faire en 1952, d'une évolution (incubation) en 48 heures, ainsi que la constatation de dimensions plus grandes des divers organes de reproduction me font penser que la biologie du mildiou n'est pas encore parfaitement connue et qu'il ne serait pas impossible qu'il puisse exister des formes particulières dans le cas de microclimats exceptionnels.

Et j'en viens aux buts qui intéressent le praticien. Les Stations d'avertissements peuvent permettre, en année sèche, l'économie d'un ou plusieurs traitements.

Quand on connaît le prix de revient d'un sulfatage, on peut entrevoir l'intérêt qu'il y a à se conformer aux avertissements publiés. En année humide, c'est-à-dire en année à mildiou, l'intérêt est plus grand encore, car l'observation des dates de traitement doit se traduire par une lutte plus efficace.

Mais l'existence des stations d'avertissements ne suffit pas à elle seule. Il faudrait, d'une part, connaître avec exactitude le temps 5 à 6 jours à l'avance. La lutte parfaite ne pourra être organisée qu'à cette condition : prévoir la pluie avec un délai suffisant. Cela n'est pas possible actuellement. D'autre part, le praticien doit connaître parfaitement la lutte contre le mildiou. Il ne lui sert à rien de savoir la date d'apparition de la maladie si les traitements qu'il fait ne sont pas efficaces. C'est cela qui m'amène à la critique de la dernière campagne.

Et d'abord, je voudrais attirer votre attention sur deux sortes de dégâts qui sont peut-être passés inaperçus ou qui n'ont pas été considérés à leur juste valeur.

En premier lieu, voici la base de sarments de Valensi. La partie inférieure de ces sarments est nécrosée, crevassée très profondément et complètement desséchée. Le propriétaire de telles vignes a perdu sa récolte en 1952 ; obligé de retailler ces sarments atteints sur leur empattement, il n'obtiendra en 1953 que des gourmands infertiles, donc pas de récolte jusqu'en 1954. Cela fait deux récoltes perdues par le mildiou et par la négligence des colons.

En second lieu, voici un jeune raciné greffé, nécrosé lui aussi, crevassé par le mildiou et desséché au niveau de l'assemblage. Ce jeune plant a été attaqué parce que fortement butté, on n'a pas enlevé la butte en temps utile pour aérer et traiter le greffon. Or, la terre qui entoure le plant, forme autour de la greffe un milieu chaud et humide, particulièrement favorable au développement du mildiou. Il y a cette année beaucoup de dégâts

de cet ordre dans les jeunes plantations. Ce sont deux aspects de la maladie que je tenais à vous signaler.

Mais à quoi donc sont dus les échecs de 1952 chez les viticulteurs ayant observé les dates de traitements indiquées par nos avertissements ? Il y a plusieurs causes.

A suivre.

J.-P. VIDAL,

Ingénieur agricole, Professeur de Viticulture
à l'Ecole marocaine d'Agriculture de Meknès,
Conseiller viticole.

PARTIE OFFICIELLE

Loi n° 53-611 du 11 juillet 1953 portant redressement économique et financier

(*J. O.*, 11 juillet, p. 6.143)

Article premier. — I. — Les tarifs du droit de consommation sur l'alcool sont majorés de 30 p. 100.

Les tarifs résultant de la majoration édictée par l'alinéa précédent seront fixés par décrets. Ils pourront être arrondis à la centaine de francs la plus voisine.

II. — Une surtaxe de 20.000 fr. par hectolitre d'alcool pur est instituée sur toutes les boissons à base d'alcool susceptibles d'être consommées comme apéritifs, telles que bitters amers, goudrons, gentiane, anis, etc., ainsi que sur les apéritifs à base de vin, vermouths, vins de liqueur et assimilés et les vins doux naturels soumis au régime fiscal de l'alcool.

Cette surtaxe est perçue dans les mêmes conditions, sous le bénéfice des mêmes garanties et sous les mêmes sanctions que celle instituée par l'article 8 de la loi n° 51-640 du 24 mai 1951 modifié par l'article 6, paragraphe 1er, de la loi n° 52-4, du 3 janvier 1952.

III. — Tous commerçants ou dépositaires détenant des alcools, soit en nature, soit sous forme de produits fabriqués, devront, dans les dix jours suivant la publication de la présente loi, déclarer à la recette buraliste des contributions indirectes les espèces et quantités en leur possession à la date d'application des dispositions des alinéas qui précèdent. Les marchandises se trouvant en cours de transport devront être déclarées dans les mêmes conditions et délais, au fur et à mesure de leur arrivée à destination.

Les quantités déclarées seront reprises par voie d'inventaire et soumises aux compléments d'imposition.

Tout défaut ou insuffisance de déclaration sera passible des pénalités édictées par le premier alinéa de l'article 1760 du code général des impôts.

IV. — Une surtaxe supplémentaire de 25.000 fr. par hectolitre d'alcool pur sur les boissons visées au paragraphe II et de 30.000 fr. par hectolitre d'alcool pur pour les apéritifs anisés sera perçues à la sortie de ces boissons lorsqu'elles sont à destination des territoires d'outre-mer.

—•—

Décret n° 53-614 du 11 juillet 1953 portant fixation des nouveaux tarifs du droit de consommation sur l'alcool

(*J. O.*, 11 juillet 1953, p. 6.153 et 6.154)

Article premier. — Les tarifs du droit de consommation sur l'alcool visés à l'article 403 du code général des impôts sont fixés comme suit, par hectolitre d'alcool pur :

1° 21.600 fr. pour les quantités fabriquées par les producteurs récoltants et réservées à leur propre consommation ;

2° 16.200 fr. pour les quantités utilisées à la préparation de vins mousseux et de vins doux naturels bénéficiant du régime fiscal des vins ;

3° 7.300 fr. pour les produits de parfumerie et de toilette, ainsi que pour les produits à base d'alcool ayant un caractère exclusivement médicamenteux et impropres à la consommation de bouche figurant sur une liste établie par arrêté du ministre des finances ;

4° 62.400 fr. pour les rhums ;

5° 35.750 fr. pour les vins de liqueur d'origine française bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée ou réglementée et les crèmes de cassis ;

6° 71.500 fr. pour tous les autres produits.

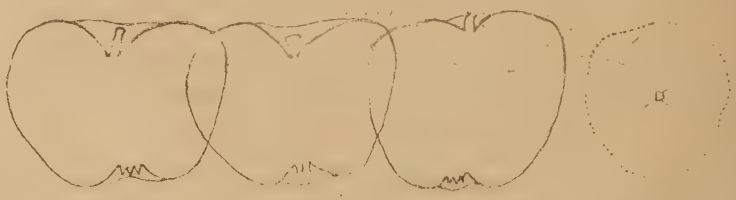
Article 2. — Les tarifs réduits consentis à titre transitoire par les décrets n°s 48-539, 48-540, 48-542 et 48-53 du 30 mars 198, pour certains spiritueux consommés dans les départements de la Martinique, de la Guadeloupe, de la Réunion et de la Guyane, sont fixés comme suit, par hectolitre d'alcool pur :

a) Spiritueux composés à base d'alcool du cru fabriqués dans le département : 22.500 fr. dans les départements de la Martinique et de la Guadeloupe, 35.900 fr. dans le département de la Réunion, 7.500 fr. dans le département de la Guyane ;

b) Rhums et tafias : dans les départements de la Martinique et de la Guadeloupe : 8.200 fr. pour les rhums et tafias livrés à la consommation locale moins de trois ans après leur fabrication et 17.900 fr. pour les autres rhums et tafias ; dans le département de la Réunion, 29.900 fr. ; dans le département de la Guyane, 4.800 fr.

REINETTE DU CANADA

Maturité : déc.-janv. *Synonymes :* Reinette blanche du Canada, Grosse reinette du Canada, **Grosse reinette d'Angleterre.**



FRUIT. — Gros ou très gros, à surface et contour bossués ou côtelés.

Epiderme : mi-épais, rude, jaune-citrin ou mat, maculé de fauve surtout aux extrémités, parsemé de gros points gris irréguliers ou anguleux, frappé ou non de rose plus ou moins vif à l'insolation.

Pédicelle : gros, court.

Cuvette du pédicelle : profonde, large, à bord ondulé.

Cuvette de l'œil : profonde, large, bordée de côtes et de plis.

Œil : grand, ouvert ou mi-clos.

Chair : blanc-jaunâtre, mi-fine, mi-tendre, bien sucrée, à saveur agréable et relevée.

Pépins : moyens, dans loges moyennes.

Qualité : très bonne.

Remarque. — C'est la reine des pommes françaises. Grosse, délicieuse, de bonne conservation et voyageant bien, elle fait l'objet d'un grand commerce. Les plus beaux fruits atteignent les plus hauts cours.

ARBRE. — De belle vigueur et bien fertile, à port mi-étalé.

Rameaux : gros et longs, brun-violacé ; lenticelles rondes, saillantes ; yeux assez gros, coniques.

Feuilles : assez grandes, planes, épaisses, ovales-arrondies, vert foncé brillant, légèrement creusées ; dents grandes, aiguës.

Fleurs : grandes, de moyenne saison.

Remarque. — Cette variété, vraiment nationale, s'accommode de tous porte-greffes et de toutes formes. Redoute le chancre dans certains milieux, notamment en terrain frais. S'il existe des types de fruits différents, les uns plus hauts, les autres plus côtelés, etc..., dus à la différence de climat ou d'altitude, il existe aussi deux sous-variétés : l'une à fruits gris ou bronzés (Rte Grise du Canada), très cultivée et de grande valeur, et l'autre à fruits et rameaux panachés de blanc (Rte du Canada panachée), sans intérêt. Toutes réussissent en montagne comme au verger intensif.

J. VERCIER.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

SALON INTERNATIONAL DE LA MACHINE AGRICOLE

Le *XXVI*me *Salon international de la Machine Agricole* se tiendra, du 2 au 7 mars 1954, au Parc des Expositions de la Porte de Versailles, à Paris.

Les adhésions des exposants sont reçues, jusqu'au 1er octobre 1953, au Siège social de notre organisation : 95, rue Saint-Lazare, Paris (9me). Tél. Tri. 97-24.

BIBLIOGRAPHIE

L'industrie des jus de fruits

On peut résumer ainsi les raisons pour lesquelles la France se doit d'avoir une industrie des jus de fruits prospère :

1° La demande augmente en France et il faut tendre au maximum à une réduction des importations d'avant guerre ;

2° La demande de l'étranger pour les jus français de qualité est susceptible de fournir à la France un contingent de devises appréciable : la qualité des exportations sera assurée par l'application du contrôle (certificat de qualité) ;

3° Le jus de fruit, considéré comme boisson rafraîchissante, hygiénique et bon marché, permet de lutter contre l'alcoolisme (présentation des boissons et des apéritifs sans alcool à base de jus de fruits) ;

4° Le jus de fruit, considéré comme aliment et produit thérapeutique, est nécessaire pour une partie importante de la population : enfants, femmes enceintes, malades et mêmes sportifs ;

5° Les sous-produits de grande valeur (huile essentielle, tartre, pectine) alimenteront le marché intérieur et pourront être exportés ;

6° Aussi étonnant que cela puisse paraître, une surproduction fruitière est sur le point de se manifester : vigne dans tous les pays méditerranéens ; pommes dans les régions du Nord ; agrumes en Afrique du Nord ; abricots, pêches, etc... L'effondrement des cours qui devrait en résulter peut être freiné par la production des jus à des conditions qui les rendront accessibles à tous.

7° Enfin, la production des jus doit favoriser certaines variétés de fruits, bien adaptées au pays, mais délaissées en raison de leur inaptitude à donner d'autres sous-produits de qualité.

En conclusion, on ne peut que souhaiter des pouvoirs publics un appui sans réserve à l'industrie des jus de fruits : dégrèvements, subventions, encouragements aux laboratoires de recherches. Il faudrait encore que tous les français — chacun dans sa sphère propre et selon ses moyens — s'intéressent à la prospérité d'une boisson qui reflète exactement la variété, l'excellence et l'utilité des produits de leur sol.

(Extrait du fascicule n° 16 du *Nouveau Larousse agricole*,

Le crédit agricole

Demeuré, pendant longtemps, peu accessible à la notion de crédit et aux engagements que celui-ci implique, l'agriculteur s'est rendu compte que le progrès des méthodes d'exploitation peut nécessiter le recours à l'emprunt ; l'expérience lui a montré que, à condition d'être sainement conçue, l'opération de crédit peut être rentable.

Créé par les agriculteurs et géré par eux, le Crédit agricole mutuel constitue une puissante institution professionnelle au service de l'agriculture et capable de s'adapter constamment aux besoins nouveaux réultanst de l'évolution de l'économie rurale.

Peuvent obtenir des prêts individuels, après avoir été admises à la qualité de sociétaires, les personnes qui relèvent de la profession agricole ou appartiennent au monde rural : propriétaires qui exploitent personnellement leur fonds, fermiers, métayers, artisans ruraux.

Parmi les prêts à court terme, le *Nouveau Larousse agricole* distingue :

1° Les prêts de *campagne*, qui ont pour but de permettre à l'exploitant de faire face aux dépenses courantes de son exploitation : achats d'engrais, de semences, de petit matériel de culture ; paiement de salaires d'ouvriers, etc... Leur montant est fixé par la caisse prêteuse, en fonction des besoins justifiés du demandeur. Leur taux est actuellement limité à 6,75 %. Ils sont constatés par un billet à ordre, éventuellement renouvelable ;

2° Les prêts de *financement de récoltes*, qui donnent aux agriculteurs les moyens d'attendre la vente de leurs récoltes. Leur taux est inférieur à celui des prêts de campagne à court terme ; il ne doit pas dépasser 5,50 %. Précédemment, la durée des prêts de financement était limitée à la période qui s'écoule entre la réalisation de la récolte et la vente de celle-ci. L'objet de ces prêts a été élargi. En vue de favoriser les grandes productions de base : blé, betteraves, oléagineux, etc..., l'attribution des prêts peut, sous certaines conditions et dans certaines limites, intervenir dès le stade initial de la production : celui de la préparation des terres et des ensemencements.

Les caisses de crédit agricole ont été autorisées, par l'article 11 de la loi du 24 septembre 1948, à réaliser des prêts à court terme sous forme d'ouvertures de crédit en compte courant.

(Extrait du fascicule n° 17 du *Nouveau Larousse agricole*).

—•—

La culture de l'orge en France, — Un volume 52 pages, 16 × 21, illustré. Franco : 160 fr. — Librairie de *La Maison Rustique*, 26, rue Jacob, Paris (6me). C.C.P. Paris 209-39.

La culture de l'orge, brochure de la S.E.C.O.B.R.A.H. est un manuel rempli de conseils pratiques pour l'agriculteur, pour lui permettre d'obtenir rendement maximum et qualité supérieure. Les débouchés ne manquent pas, car à côté des besoins de la brasserie, les besoins alimentaires pour le bétail sont grands et n'ont pu être satisfaits que par l'importation.

D'une portée essentiellement pratique, « La culture de l'orge » est un petit ouvrage que doit posséder tout producteur de céréales. Il est certain d'en tirer le plus grand profit.

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude*. — Carcassonne (18), 9 à 10°, 295 à 280 ; 10 à 11°, 280 à 260 ; 11 à 12°, 260. Corbières et Minervois, 11 à 12°, 260. — Lézignan-Corbières (22), 10 à 11°, insuffisance d'affaires, pas de cote ; 11 à 13°, 270 à 260. — Narbonne (23), 9 à 9°5, 300 à 295 ; 10 à 10°5, 285 à 275 ; 11 à 11°5, 270 à 265 ; 12 à 12°5, 270 à 265. Corbières 11 à 12°, 275 à 270.

Bouches-du-Rhône. — Arles (25), 9 à 9°5, 295 à 300 ; 10 à 10°5, 275 à 285.

Gard. — Nîmes (27) : Cotations établies par les représentants des Caves coopératives et la propriété privée : 9°5 à 10°, insuffisance d'affaires, pas de cote ; 10 à 11°, 287 ; 11 à 12°, insuffisance d'affaires, pas de cote.

Hérault. — Béziers (24), 10°, 280 à 290 ; 11°, 260 à 272 ; rosés 11°, 280 ; blancs, insuffisance d'affaires, pas de cote. C. S. 10 à 11°, 280. — Montpellier (28), insuffisance d'affaires, pas de cote. C. S. 10 à 11°, 282. — Sète (22), Vins de pays, 10 à 11°, 290 à 270. Vins d'Algérie : Alger, 11 à 12°5, 350 à 360. Oran, 12 à 12°9, 360 à 375 ; 13 à 13°9, 385 à 390 ; 14° et plus, 390 et plus. Vins de Tunisie : pas d'affaire.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (18), insuffisance d'affaires, pas de cote.

Seine-Inférieure. — Rouen (24), Vins d'Algérie : insuff. d'aff., pas de cote.

Vaucluse. — Avignon (25), 11 à 12°, 280 à 290. Vins de café, 310 à 380. Blancs, 310 à 320. Côtes-du-Rhône, 380 à 420.

ALGÉRIE. — *Alger* (24), Premier choix, rouges, 10 à 10°5, 305 ; 11 à 11°5, 305 à 300 ; 12 à 12°5, 300 ; rosés 11°, 300 ; blancs, insuffisance d'affaires. Vins avec compensation : 10°5, 195 à 185 ; 13°, 205. Blancs, 12°5, 185.

Mostaganem (24), Rouges, 300 à 325. Rosés, 325. Tranche libérable : rouges, 312 à 317,5 ; rosés, 315 à 320. Vins avec compensation : rouges, 210 à 215 ; rosés 15°, 222,5. — *Oran* (24), insuffisance d'affaires, pas de cote.

S. N. C. F.

BILLETS « BON DIMANCHE »

La S. N. C. F. communique :

Pendant la période du 1er mai au 18 octobre 1953, la S. N. C. F. délivrera les dimanches et jours fériés des billets « Bon Dimanche » sur les relations suivantes :

— de Montpellier à Sète et Agde ;
— de Nîmes et des gares du parcours au Grau-du-Roi ;
— d'Alès, Tamaris, Grand'Combe-la-Pise et La Levade aux gares de Génolhac à La Bastide-Saint-Laurent-les-Bains.

Ces billets comporteront une réduction de 30 à 40 % et seront valables, un jour sans prolongation, le dimanche ou le jour férié, dans les trains désignés.

Pour la relation « Nîmes - Le Grau-du-Roi », le prix sera de 300 francs aller et retour en troisième classe.

Les enfants de 4 à 10 ans paieront la moitié du prix prévu pour les adultes.

Sur les relations Nîmes et gares du parcours au Grau-du-Roi ces billets ne seront délivrés que jusqu'au 27 septembre.

Se renseigner aux guichets des gares intéressées.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 19 AU 25 JUILLET 1953

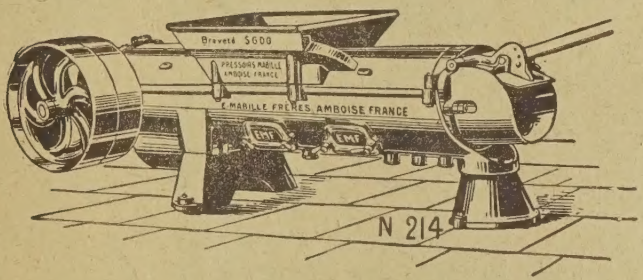
	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	22	10	P	22	11	»	26	10	»	27	15	1	22	11	1	22	9	P	24	11	»
ANGERS	23	10	P	23	9	»	27	13	»	30	15	P	21	12	2	22	8	P	27	14	»
COGNAC	23	12	P	23	11	»	27	12	»	30	17	»	23	16	3	23	8	»	27	15	»
BORDEAUX	22	10	1	23	12	»	27	13	»	31	17	P	22	15	P	24	10	»	27	18	»
TOURS	23	11	P	23	11	»	28	14	»	31	17	»	29	15	P	23	10	»	28	13	»
NEVERS	22	11	7	22	7	»	25	11	»	31	17	»	24	16	P	22	7	P	25	14	»
AGEN	22	11	3	24	8	»	28	12	»	35	17	»	26	17	»	23	9	P	28	16	»
CLERMONT-FERRAND	22	10	5	22	7	»	26	14	»	34	17	»	28	17	P	21	9	7	25	12	»
MONTÉLIMAR	26	16	1	25	16	»	29	12	»	32	12	»	32	16	»	28	15	»	28	12	»
TOULOUSE	23	13	P	24	10	»	29	14	»	32	16	»	26	17	P	22	13	P	30	19	»
CARCASSONNE	25	16	»	25	12	»	30	15	»	29	16	»	26	17	»	23	14	P	31	16	»
PERPIGNAN	27	19	»	28	16	»	30	16	»	29	19	»	27	21	»	25	18	»	28	17	»
MONTPELLIER	27	16	P	30	16	»	29	13	»	28	13	»	25	16	»	27	15	»	32	14	»
REIMS	22	12	P	22	11	»	26	13	»	31	18	P	23	15	P	23	8	P	25	10	»
STRASBOURG	22	13	15	22	11	4	26	11	»	29	16	»	27	18	5	19	12	16	25	11	»
DIJON	20	12	10	22	11	»	25	12	»	29	16	»	26	17	1	18	9	11	24	11	»
LYON	22	15	3	23	11	»	26	13	»	32	15	»	32	17	P	21	13	13	25	15	»
GRENOBLE	25	15	4	23	10	»	27	13	»	30	13	»	30	15	»	26	11	P	26	12	»
MARSEILLE	29	20	»	27	13	»	30	14	»	30	15	»	29	15	»	27	18	»	31	16	»
NICE	28	19	P	27	19	»	27	19	»	26	19	»	26	17	»	27	18	»	26	19	»
AJACCIO	31	21	»	28	12	»	27	13	»	26	13	»	26	13	»	29	13	»	27	15	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital 3.300.000 Frs

Les nouveaux

Pressoirs Continus MABILLE



ont une **SUPÉRIORITÉ INCONTESTABLE** sur tous les autres grâce à leur

obturateur "Hermétic"

et à leur **hélice "Universelle"**

Brevetés S.G.D.G.

qui permettent
- **de traiter** les vendanges **grasses** et **égrappées**
- **d'augmenter** le débit à vitesse égale
- **de diminuer** la force motrice à débit égal
- **d'obtenir** des moûts peu chargés par l'emploi de **vitesses réduites**

PRESSOIRS MABILLE – AMBOISE – FRANCE

NOTICE FRANCO R.C. TOURS N°195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

Depuis plus d'un siècle...
au service de l'Agriculture

USINES SCHLŒSING MARSEILLE

SCHLŒSING

175, Rue Paradis
MARSEILLE

USINES A : MARSEILLE, SEPTÈMES, ARLES, BORDEAUX, BASSENS

SCHLOCUIVRE
CUPROSTÉATITE
SOUFRE MAJOR
SOUPOR
SCHLOSOUFRE
BOUILLIE SCHLŒSING

•

Toute la gamme des
INSECTICIDES

•

ENGRAIS COMPOSÉS
SUPERPHOSPHATES D'OS
SUPER AZOTÉ ORGANIQUE
SUPER MINÉRAUX

•

USINES SCHLŒSING FRÈRES & CIE — TÉL. : DRAGON 08-74 & 06-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.